

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		9月 6日(日)	9月 7日(月)	9月 8日(火)	9月 9日(水)	9月10日(木)	9月11日(金)	9月12日(土)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム ポテトコンソメ煮 フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム インゲンソテー フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム ○卵ソテー フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム カレースープ フルーツ 牛乳	パン・レーズン マーガリン ジャム 華風サラダ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 大豆ソテー フルーツ 牛乳	パン・クロワッサン マーガリン ジャム ○スープ煮 ○オムレツ ヨーグルト
	B	米飯 味噌汁 そばろ煮 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 インゲンソテー のり佃煮 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○卵ソテー ナメコおろし フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○含め煮 うぐいす豆 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 魚西京焼(小) 華風和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 大豆ソテー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○オムレツ 煮浸し 梅干 牛乳
昼	A	米飯 △コンソープ ○スコッチエッグ ポイルキャベツ ササヤ和え 楽京漬	米飯 すまし汁 ○豚カレー焼き ○付け合せ ○春雨和え物 沢あん	米飯 ○ボルシチ風 ツサダ 楽京漬 フルーツ	米飯 すまし汁 魚盛合せ " ○梅酢和え 沢あん 医ビークレ	米飯 ○野菜スープ ○鶏トマトソース煮 " ○サラダ 漬け物	米飯 ○すまし汁 ○鶏チース焼 レモン ○ポテト金平 しば漬	米飯 ○味噌汁 ○魚オイル焼 しし唐 焼きポテト ○炒煮 3ml醤油 1コ 沢あん
	B	米飯 △コンソープ ○酢豚 " ササヤ和え	ナポリタン 茹卵 ○サラダ ○焼きポテト ヨーグルト	米飯 ○フライ キャベツ レモン ツサダ 10mlソース 楽京漬 フルーツ	肉丼 " すまし汁 ○梅酢和え 沢あん 医ビークレ	米飯 豚汁 魚レモン醤油焼 オシロイ ○サラダ 漬け物	ツサダサンドイッチ スープ Ca入チース トマト フルーツ	米飯 ○味噌汁 コロッケ盛合せ キャベツ ○鶏野菜 5mlソース
夕	A	米飯 △ケンチ汁 ○魚てり焼 付け合せ ○三杯酢 医ビークレ	米飯 ○魚揚げ煮 ○酢の物 漬け物 医淡雪	米飯 かき卵汁 鮭塩麹焼き 焼きねぎ ○ひじき煮 白菜漬	米飯 ○鶏甘酢焼き 付け合せ ○カリフラワー旨煮 お浸し 3ml醤油 1コ しば漬	雑穀ごはん ○さんま蒲焼 ポイルキャベツ ○かぶ酢の物 福神漬 ワインゼリー	米飯 ○味噌汁 ○鯖生姜焼 おろし ○ナムル 3ml醤油 1コ 楽京漬 医プリン	米飯 変り鉄板焼 ○和風サラダ 漬け物 フルーツ
	B	米飯 △ケンチ汁 ○いか筒焼 付け合せ ○三杯酢 医ビークレ	米飯 ○肉じゃが ○酢の物 漬け物 医淡雪	米飯 かき卵汁 ○豚しゃみ焼 わか ○ひじき煮 白菜漬	米飯 ○魚おろし煮 ○カリフラワー旨煮 お浸し 3ml醤油 1コ しば漬	雑穀ごはん ○メンチカツ キャベツ ○かぶ酢の物 10mlソース 福神漬 ワインゼリー	米飯 ○麻婆豆腐 ○ナムル 杏仁豆腐	米飯 鮭ちゃんちゃん焼 ○和風サラダ 漬け物 フルーツ